

Mix secs

Pâte à crêpes

Le mix pâte à crêpes 1,2,3 Délices est un mix à réhydrater pour la préparation d'une pâte liquide pour des crêpes fines et savoureuses.

Mode d'emploi

Ce mix pour crêpes est adapté à la fabrication rapide de pâte à crêpes.
Diluer 600 g de mix dans 1 L d'eau à l'aide d'un fouet. Ajuster selon la consistance de la crêpe voulue.


Suggestion de présentation

Ingrédients

Farine de blé ; amidon de blé ; œuf entier en poudre ; matière grasse végétale (coprah) ; lactosérum ; babeurre en poudre ; sucre ; sel ; antiagglomérant : E551.
- Allergènes : œufs, lait et blé (gluten)
- Ce produit ne contient aucun ingrédient OGM ou issus d'OGM et n'est donc pas concerné par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
- Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Equivalence / Rendement

Avec un sac de 10 kg de mix, vous réalisez 26,7 kg de pâte à crêpes soit environ 500 crêpes de 50 g.

Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100 g)*		
Protéines	Glucides	Lipides
12 g	64 g	12,5 g
Valeur énergétique (pour 100 g)*		
1750 kJ / 420 kcal		

* Ces valeurs théoriques sont données à titre indicatif

Conservation / DLUO

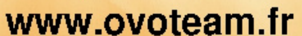
Stockage dans des locaux secs, à température ambiante (10 à 25°C, humidité relative < 60%) et à l'abri de la lumière pendant les 12 mois de la DLUO.
Des écarts de température peuvent altérer la qualité du produit.

Données logistiques

Conditionnement (UC)	Code EAN	Poids net UC	Poids brut UC	L x l x H (en cm)
Sac kraft doublé d'une sache polyéthylène	3474240085566	10 kg	10,21 kg	75x45x10

Colisage	Nb d'UC par palette	Nb de couche par palette	Nb d'UC par couche	Poids net palette	Poids brut palette	L x l x H (en cm)
Palette Europe 80x120	50	10	5	500 kg	511 kg	120x80x100 Non gerbable

Pour plus d'informations, rendez-vous sur



Rue des Sports – Naizin – BP 70401
56504 LOCMINÉ Cedex
Tél. 02 97 27 48 27 – Fax 02 97 27 49 01

